



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA



Innovación

El INTA y la UCR liberan tres nuevas variedades de papaya mejorada

Las nuevas variedades de papaya mejoradas presentan características deseadas por los consumidores como el color naranja intenso, un delicioso aroma, buena pulpa y poca cavidad

Foto: Laura Rodríguez Rodríguez

Investigadores desarrollaron una variedad de papaya de tamaño unipersonal llamada “Suerre” y dos variedades de gran tamaño para uso industrial

16 MAR 2022 Ciencia y Tecnología

Este miércoles 16 de marzo de 2022, en la Estación Experimental Los Diamantes, en Guápiles, el Instituto Nacional de Innovación y Transferencia en Tecnología Agropecuaria (INTA) y la Universidad de Costa Rica (UCR) liberaron oficialmente tres nuevos materiales de papaya: el Híbrido INTA-UCR-H39; y **dos variedades de polinización abierta, 95 % hermafroditas, INTA-UCR 6514 y el INTA-UCR 1785 (Suerre)**. Estas últimas variedades se caracterizan por disminuir los costos de producción debido a que **a la hora de la siembra solo se utiliza una planta y no se tiene que hacer ni sexado, ni raleo**.

La liberación de estos materiales es el resultado de un proceso articulado de investigación de 20 años, entre los investigadores Antonio Bogantes del INTA y Eric Mora Newcomer de la UCR, en la búsqueda de nuevas variedades que permitan satisfacer tanto las

necesidades de las personas consumidoras como abrir nuevos nichos de mercado para los productores, con nuevas alternativas de producción más rentables.

La distribución de la semilla de las variedades de polinización libre se hará en pequeñas cantidades, suficientes para que los agricultores puedan establecer una parcela productora de su propia semilla. Esta semilla inicial, el INTA y la UCR las estarán entregando a grupos organizados de productores de las diferentes regiones papayeras del país, a quienes también se les acompañará en el proceso de multiplicación y correcto manejo agronómico de estos nuevos materiales.



De la mano del productor nacional, los investigadores Antonio Bogantes (INTA) y Eric Mora (UCR) lograron obtener estas nuevas variedades que ofrecen mejores rendimientos y excelentes características gustativas para los consumidores de papaya.

Foto: [Laura Rodríguez Rodríguez](#).

Características

Para quienes buscan **una fruta pequeña para consumo unipersonal**, la **INTA-UCR 1785 (Suerre)** viene con un peso aproximado de 500 kilogramos, buena firmeza, poca cavidad, una pulpa gruesa, color naranja y un buen dulzor (12.0 a 12.7 grados brix). Además, es una fruta que puede comercializarse en ferias del agricultor y supermercados.

Las otras dos opciones son más adecuadas para la industria. **El Híbrido INTA-UCR-H39** registra un peso promedio de 1.5 a 1.8 kilogramos, grados Brix de 10 a 12,5, es una fruta

redondeada, muy firme y tiene más pulpa, de color naranja-rojo, lo cual la hace muy adecuada para procesamiento.

La variedad INTA-UCR 6514 da una fruta grande y firme, de 1.8 a 2.0 kilogramos, con buena pulpa color naranja, poca cavidad y 10,0 grados Brix, también adecuada para procesos industriales y para picadillos.



Gabriela Palma Montano del INTA y Luis Garrido Cordoncillo de la Fundación UCR son los principales colaboradores del proyecto. Ellos realizan las mediciones para comprobar características como el dulzor (grados brix) y la firmeza de las frutas.

Foto: [Laura Rodríguez Rodríguez](#).

Nuevos materiales

El proyecto de mejoramiento genético entre el INTA y la Universidad de Costa Rica data de 1999. Su objetivo es producir nuevas variedades de papaya a través del mejoramiento genético convencional, el cual consiste en el cruzamiento de diferentes variedades que se van probando hasta lograr las características deseadas y su estabilización.

Como producto de ese mejoramiento genético se obtuvieron los materiales de polinización abierta, **INTA-UCR 6514 y INTA-UCR 1785**, que tienen como característica que **producen un 95 % de plantas hermafroditas**, una ventaja que permite reducir la cantidad total de plantas a sembrar y los costos.

Al respecto, el agrónomo Ing. Eric Mora Newcomer, investigador de la [Estación Experimental Agrícola Fabio Baudrit Moreno](#) de la UCR, destacó que “esto se logró

mediante mejoramiento convencional y gracias a la aparición de una mutación en el 2005 que se identificó en el marco del proyecto”.



En la Finca Experimental Los Diamantes, Guápiles, Pococí, se encuentran las parcelas demostrativas donde los productores pudieron conocer las características de las nuevas variedades.

Foto: [Laura Rodríguez Rodríguez](#).

LEA: [Papaya Pococí: el fruto perfecto de la innovación UCR-INTA](#)

Seguir innovando

El trabajo conjunto del INTA y la UCR obtuvo su primer logro en 2006, cuando se liberó oficialmente el híbrido Pococí, que se ha posicionado en el mercado como la variedad preferida por los costarricenses, conocida comercialmente como la **“Papaya perfecta”**.

“Después de muchos años de que una variedad ha estado en el mercado, el consumidor quiere cosas nuevas, por eso a través del proyecto tratamos de suplir esas nuevas características que hacen que el producto tenga mayor demanda, lo cual favorece al productor” explica Eric Mora.

En la actividad de liberación de los nuevos materiales, participaron el ministro de Agricultura y Ganadería (MAG), Renato Alvarado Rivera, Alberto Cortés Ramos y Renán Agüero de la UCR, Arturo Solórzano Arroyo, director del INTA y personas productoras de papaya de diversas zonas del país, así como, personas técnicas e investigadoras, entre otras, quienes degustaron los materiales liberados.

Para mayor información, contactar a la Estación Experimental Fabio Baudrit Moreno al teléfono 2511-7798 o a la Estación Experimental Los Diamantes al 2710-7851 o a los correos de los investigadores Eric Mora (eric.mora@ucr.ac.cr) y Antonio Bogantes (abogantes@inta.go.cr).



Katzy O`neal Coto

Periodista, Oficina de Divulgación e Información

Áreas de cobertura: ciencias agroalimentarias y medio ambiente

katzy.oneal@ucr.ac.cr

Etiquetas: [papaya](#), [innovacion](#), [calidad](#), [agricultura](#).